



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILBIR

<https://acunn.com>

4 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Biber salçası
Yoğurt
Tereyağı
3-4 diş sarımsak

İçi su dolu tencereye yumurtalar yavaşça kırılır ve pişmeye bırakılır. Çılbır yapmak için yumurtalar kayısı kıvamında pişirilir. Daha sonra, kevgir yardımıyla yumurtalar suyun içinden süzülerek alınır ve tabağa yerleştirilir. Üzerine tuz ve karabiber serpilir. Çılbırın sosu için tereyağ tavada eritilir ve üzerine biber salçası eklenir. Arzuya göre karabiber, kırmızı biber ve kimyon koyulur. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt çılbırın üzerine dökülür ve üzerine sos ilave edilip servis edilir.

